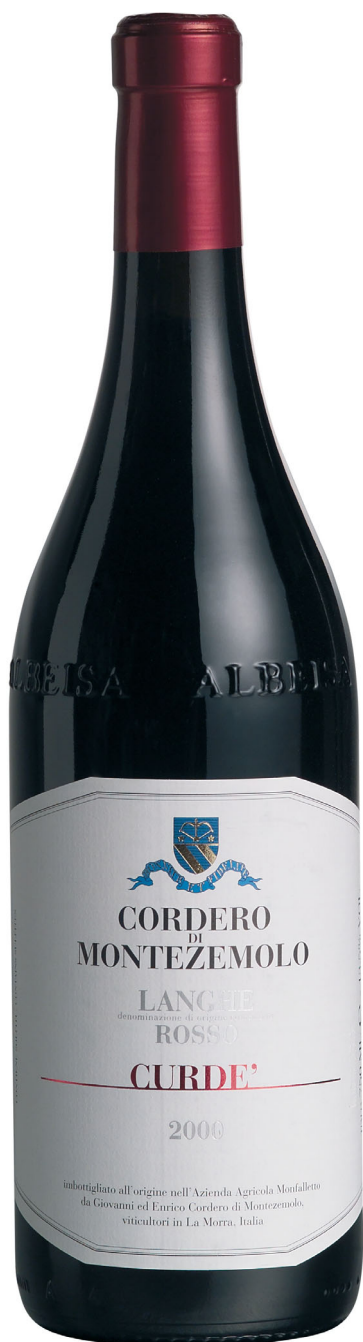




CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



“Curdè” Langhe Rosso D.O.C.

Rebsorte:

50% Pinot Nero - 50% Nebbiolo und Barbera

Produktionszone:

Eine kleine Auswahl besonderer Trauben aus den verschiedenen Weinhängen des Guts in La Morra für einen fantasievollen Wein. Die lehmigen Böden liegen auf verschiedenen Höhen und sind unterschiedlich ausgerichtet.

Erntezeit:

Ende September.

Hektarertrag:

ca. 45-50 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Kurze Gärung von rund 15 Tagen mit Maischung in Edelstahlbehältern für 4-5 Tage und häufigem Umpumpen.

Lagerung:

Jede einzelne Rebsorte reift in Fässern aus französischer und slawonischer Eiche zwischen 12 und 15 Monaten. Es folgt die Abfüllung und 6 Monate Lagerzeit, bis er in den Handel kommt.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe intensiv rot, zarte Düfte von frischen und getrockneten Blüten, von Veilchen bis Brombeere. Am Gaumen ist er strukturiert, weich und vermittelt süße, aber nachhaltige Tannine.

Serviertemperatur: 17-18 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Ein Wein mit langer Lebensperspektive, auch über 10 Jahre hinaus.

Gastronomische Empfehlungen:

Suppen und gegrillte Pilzhüte, Lammkoteletts, gefüllter Fasan, Rehrücken.